



[Gastronomia Vasca](#)

Un viaje a través de los sabores

Fin de semana sidrero en Hernani y Zarautz por Gastronomía Vasca

Archivado en: [Eventos](#), [Productos](#)



Ideas para el fin de semana: mañana sábado, Zarautz celebra su primer Sagardo Eguna y el domingo, Hernani acoge la tradicional inauguración de la nueva temporada de la sidra.

La nueva temporada de sidra en Gipuzkoa ofrece durante los próximos meses numerosas actividades en torno al txotx.

Mañana mismo, la localidad costera de Zarautz celebra la primera edición del Sagardo Eguna bajo el lema “Herriko plazak bizirik”. Además de poder degustar sidra, se han organizado varias actividades para todo el día. Aquí tenéis el programa:



- 11.30 Pasacalle con trikitilaris
- 12.00 Degustación de sidra y sardinada
- 12.30 Bertsolaris: Iñaki Gurrutxaga & Mantxi
- 14.00 Menú de sidrería en los restaurantes
- 18.00 Verbena con el grupo Kupela / Trikitilaris por los barrios
- 19.00 Degustación de sidra y pinchos de pollo

Por otro lado, Hernani celebra el domingo la ya tradicional apertura de la temporada de txotx en la plaza del ayuntamiento. Los sidreros han comentado que la cosecha de manzana ha sido “de gran calidad” y esto le ha proporcionado a la sidra “una personalidad especial, con un fuerte sabor a fruta y con el punto de acidez adecuado”. Afirmaron que alrededor del 40% ó 50% de las manzanas utilizadas han sido autóctonas.

El acto principal tendrá lugar a las 12.00 y estará protagonizado por la bertsolari hernaniarra Maialen Lujanbio.

¡A disfrutarlo!

Fotografía: [Sigfrido Koch Arruti](#)



Viernes, 21 Enero, 2011 - 11:21 am

Escribe un comentario

Nombre*

E-mail* (no se publica)

Website

Comentar

• 

•

• Nuestros colaboradores en Gastronomía vasca

- [Edorta Lamo](#)  (2)
- [Gastronomía Vasca](#)  (95)

- [Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea](#)  (1)
- [Hilario Arbelaitz](#)  (4)
- [Iñigo Lavado](#)  (5)
- [Josean Martinez Alija](#)  (2)
- [Juan Mari y Elena Arzak](#)  (1)
- [Mikel Quesada](#)  (2)
- [Ruben Trincado](#)  (1)
- [Sagardoetxea](#)  (3)
- [Tolosako Babarruna](#)  (2)

• categorías en Gastronomía vasca

- [Colaboradores](#) (4)
- [Eventos](#) (46)
- [Formación](#) (2)
- [Productos](#) (61)
- [Publicaciones](#) (13)
- [Recetas](#) (27)
- [Rutas](#) (4)
- [Sin categoría](#) (1)
- [Sukatalde](#) (2)

• artículos recientes en Gastronomía vasca

- [Fin de semana sidrero en Hernani y Zarautz](#)
- [Angulas a la cazuela](#)
- [Un excelente txakoli de Getaria](#)
- [El hombre que susurra a las vacas](#)
- [A vueltas con la sidra](#)

• Páginas

- Gipuzkoari buruz esaten dutena [Dicen de Gipuzkoa](#)
- Gure gustukoenak [Nuestros favoritos](#)
- Harremanetan jartzeko [Ponte en contacto](#)
- Zer da hau? [¿De qué va esto?](#)
-  RSS:
 -  [Artículos](#)
 -  [Comentarios](#)
-  [gastrowiki](#)

• Etiquetas

[A Fuego Negro](#) [Andoni Luis Aduriz](#) [Azti-Tecnalia](#) [Basque Culinary Center](#) [Bixente Muñoz](#) [David de Jorge](#) [Denominación de Origen Idiazabal](#) [Edorta Lamo](#) [Estrellas Michelin](#) [Eusko Label](#) [Gastronomía Hondarribia](#) [Getariako Txakolina](#) [guindillas de Ibarra](#) [Guisante Lágrima de costa](#) [Hilario Arbelaitz](#) [Hondarribia Gastronomía](#) [Hongu](#) [Iñigo Lavado](#) [Idiazabal](#) [Juan Mari Arzak](#) [Mikel Quesada](#) [Mugaritz](#) [Museo de la Sidra](#) [pinchos](#) [recetas de cocina vasca](#) [Restaurante Gran Sol](#) [Restaurante Mirador de Ulia](#) [Rubén Trincado](#) [sagardoa](#) [Sagardo Eguna](#) [Sagardoetxea](#) [sagardotegi](#) [San Sebastian](#) [Gastronomía 2010](#) [sidra](#) [Sidra Eusko Label](#) [sidrerías](#) [Sukatalde](#) [Talo Eguna](#) [Tolosa](#) [Tolosako Babarruna](#) [txakoli](#) [Txakoli DO Getaria](#) [txotx](#) [Verdel](#) [Xabier Gutierrez](#)